



～ 365日番茶の出番だ。パンにも番茶はあうんです。～

『番茶コレクション 2023in 銀座』

一般社団法人日本茶アンバサダー協会（代表理事 満木葉子、以下「協会」という）は第1回目となる『番茶コレクション 2023in 銀座』を2023年4月5日（水）～11日（火）に開催します。

会場は松屋銀座地下1階の食品「GINZA フードステージ」（東京都中央区）。

昨年10月に開催しご好評いただいた「番茶フェスティバル」の出展者に新たなメンバーを迎えて番茶をプロモーションします。

お茶の試飲会と、開催期間を通して出展者7社の商品販売を行います。試飲内容や販売する商品など詳細は日本茶アンバサダー協会 Instagram にて順次発表。

【出展社・試飲会スケジュール】

- 4/5-6 11～19時「お茶とパンの店 téPle」番茶とパンの新境地を提案します。
- 4/7 11～19時「宮崎茶房」三年番茶に加えて花や果物の香るお茶でお迎えします。
- 4/8 11～18時「嘉兵衛本舗」天日干し番茶を中心に春にぴったりのブレンドティーなどご用意。
- 4/9-10 11～19時「美作市」海田園黒坂製茶・小林芳香園の2社による美作番茶の競演。
- 4/11 11～18時「大豊町基石茶」「駄農園 釜炒り番茶」発酵と釜炒り、個性派番茶が揃い踏み。

※時間など変更の可能性がございます。各日とも販売は営業時間どおり行っています。

【番茶の新たな魅力を発見していただける Special 企画】

4月5日と6日は「パン＝コーヒー」の概念を覆す「番茶とパン」の限定販売をいたします。

お茶のおづつみ園（埼玉県春日部）が新業態として2021年に始めた「お茶とパンの店 téPle（テプレ）」が首都圏初出店。人気の商品の中から山食パンを限定で20巾（各日）と番茶、さくら緑茶をテイクアウトメニューとして朝11時から販売します（先着順）。パンと番茶のマリアージュをお楽しみください。

4枚切り・5枚切り・6枚切りの3タイプでかわいい動物のパッケージデザインは4種類。

（税込440円）

番茶はかすかベフードセレクションに選出された「さきたま棒茶」とさくら緑茶をカップで提供（税込300円）。



お茶はホットでご提供



山食パン各種



『番茶コレクション 2023in 銀座』概要

- 日時：2023年4月5日（水）～11日（火）
10～20時（日曜は19時30分）
商品の販売は営業時間通り行います。出展者来場や
試飲開催時間は変更になる場合があります。
- 場所：松屋銀座 地下1階食品売り場銘店ギフト内
（東京都中央区銀座3-6-1）
- 主催：一般社団法人日本茶アンバサダー協会



【開催背景】

番茶は、“晩茶”とも表され、遅い時期に摘んだお茶、成長して硬くなった葉から作るお茶、ふだん使いのお茶、などさまざまなお茶の呼称としてつかわれています。

黄色いもの、茶色いもの、あっさりしたもの、乳酸発酵した酸っぱいものと、風土を反映し個性豊かでも一括りにすることはできませんが、カフェインが控えめなことや飲み疲れしない風味が魅力です。これは現代の嗜好性にかない、大きな可能性を確信しています

日本人の生活に寄り添い、日常のお茶として日本の健康と文化を支えてきました。美容や健康への効果が期待されて国内外で人気を得ている番茶もあります。

新たに番茶作りに取り組む動きもある一方で、古くから伝わる土地の名前を冠している番茶の多くは作り手が少なくなってしまう、地域によっては継承の瀬戸際にいます。



嘉兵衛本舗番茶製茶風景

この“懐かしくて新しい番茶”にスポットライトを当てて魅力を発信し、ファンづくりを目的として、作り手が一堂に会する「番茶フェスティバル」に続き、商品を集めてプロモーションする「番茶コレクション」を開催いたします。番茶のある健やかなライフスタイルを提案してまいります。

《本件お問い合わせ先》一般社団法人日本茶アンバサダー協会

電話:050-5437-9912 e-mail: info@nihoncha.org

協会公式サイト:<http://www.nihoncha.org/>

協会公式 Instagram:<https://www.instagram.com/enjoynihoncha/>



【出展社・番茶情報】

■お茶とパンの店 téPle・お茶のおづつみ園『さきたま棒茶』**[出展者来場]**

カフェインを極力抑え、赤ちゃんや妊婦さん、ご高齢の方にも飲んでいただきたいという店主の熱い思いがつまったお茶。

■大豊町『基石茶』（高知） **[日本茶アンバサダープレゼンテーション]**

無農薬栽培の茶葉のみを使用した伝統製法の完全発酵茶。程良い酸っぱさが特徴のお茶。

■嘉兵衛本舗『天日干し番茶』（奈良）**[出展者来場]**

江戸時代から奈良吉野に伝わる自家用茶。香ばしいほうじ茶の香りにはリラックス効果が。

■駄農園『釜炒り番茶』（静岡） **[日本茶アンバサダープレゼンテーション]**

一番茶摘採後の遅れ芽、下葉を摘採、日干萎凋させてから釜炒り製茶した香りのいい番茶です。

■美作市『美作番茶』（岡山） **[出展者来場]**

天日干しで製造する岡山県の伝統茶。香り高く渋みも少ない、あっさりとした味わい深いお茶です。

■宮崎茶房『三年番茶』（宮崎） **[日本茶アンバサダープレゼンテーション]**

三年以上伸ばした枝を乾燥・熟成させ薪火を焚いて手炒りしたお茶。マクロビ愛好者の定番。

▶日本茶アンバサダープレゼンテーション

日本茶アンバサダーがお茶をお淹れします。

4月7日「宮崎茶房」は桜井昌代さん。

4月11日「大豊町」「駄農園」は小澤史央さん。



桜井昌代さん



小澤史央さん

【日本茶アンバサダー協会】

日本茶を伝える人を増やしネットワーキングすることで日本茶の消費を活性化することを目的として2015年に設立。

①日本茶と接する機会を創出 ②『日本茶アンバサダー』を任命・育成
③日本茶を広めたい・導入したい自治体や企業のサポート の3つを軸に活動しています。



番茶フェスティバル(2022年)

《本件お問合わせ先》一般社団法人日本茶アンバサダー協会

電話:050-5437-9912 e-mail: info@nihoncha.org

協会公式サイト:<http://www.nihoncha.org/>

協会公式 Instagram:<https://www.instagram.com/enjoynihoncha/>

